

Barolo Docg Cannubi

Annata 2018

Denominazione: Barolo Docg

Varietà: Nebbiolo

Andamento stagionale: L'annata 2018 ha giovato di un inverno lungo e carico di precipitazioni: le temperature inferiori alla media degli ultimi anni, hanno permesso una ripresa vegetativa della vite lenta e graduale, senza gelate primaverili.

Grazie a precipitazioni frequenti e temperature non troppo elevate, fioritura e allegagione si sono svolte in modo regolare ed in condizioni climatiche ottimali, senza procedere ad alcun diradamento.

Le operazioni di raccolta sono iniziate a fine Agosto e da fine settembre ci siamo dedicati al Nebbiolo per Langhe Doc Nebbiolo, Barbaresco e Barolo. Il tenore alcolometrico non si è rivelato eccessivo; unito ad una buona acidità, inoltre, garantisce un'ottima resa aromatica.

Sia nell'area del Barolo che in quella del Barbaresco, le gradazioni zuccherine sono aumentate nell'ultimo periodo della stagione garantendo un'accelerazione della maturità fenolica: si è giunti al tempo di raccolta con maturità polifenolica eccellente acidità ideale. Abbiamo trovato in vigna grappoli in ottima salute grazie a un settembre ed un ottobre stabili e soleggiati. L'attesa ha premiato.

I vini ora risultano armonici, dall'incredibile intensità olfattiva e vocati all'invecchiamento.

Periodo della vendemmia: 16 Ottobre 2018

Periodo di imbottigliamento: 14 Luglio 2021



Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

Borgata Gombe 31 – Cascina Tecc
12063 Dogliani (Cn) Italia
Tel. +39 0173 70191
www.poderieinaudi.com



Note di degustazione: “Prodotto nel famoso vigneto Cannubi a Barolo, si presenta con il tipico colore rosso granato con riflessi aranciati. Bel naso espressivo con note balsamiche e di spezie dolci, la cui complessità è poi assicurata da aromi delicati di more e fragole di bosco, menta e viola. L’ingresso al palato è eclatante, solido e compatto, seguito da una struttura morbida e ra nata che si trasforma verso uno stile più slanciato e discreto nel finale, dove si incontrano tannini ra nati e moderatamente astringenti. Il suolo di marne grigio-biancastre dei Cannubi ha conferito al vino grande eleganza ed una piacevole nota minerale. È un vino che rivela un carattere aperto e che riunisce discrezione, classe e ra natezza, espressione di un terreno riconosciuto storicamente per le sue qualità. Benché di facile interpretazione si potrà incominciare a bere già nel 2020, ha una buona capacità di invecchiamento che lo porterà senza problemi fino al 2030. Si addice ad una cucina ra nata orientata a piatti gustosi ed arricchiti dal tartufo ed alle carni rosse nobili con cotture lente”. (Dogliani, Giugno 2017 – Paolo Basso - “Miglior Sommelier del Mondo” nel 2013).

Gradazione alcolica: 14.5 %

Acidità totale: 6.03g/l

Zuccheri (glucosio + fruttosio): 0.47 g/l

Bottiglie prodotte (0.75 l): 7.906

Riconoscimenti

94/100 James Suckling

93/100 Galloni Vinous

Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

Borgata Gombe 31 – Cascina Tecc

12063 Dogliani (Cn) Italia

Tel. +39 0173 70191

www.poderieinaudi.com